

CX MAXIFLOT GEL

GELATINA ALIMENTARE PER FLOTTAZIONE

COMPOSIZIONE

Gelatina animale di origine suina

CARATTERISTICHE

CX MAXIFLOT GEL è una gelatina animale ad alto contenuto proteico, con un potere gelificante di 80 – 100 Bloom. Si presenta come una polvere cristallina inodore ed insapore.

Completamente solubile in acqua alla temperatura di 40 – 50 °C, la soluzione così ottenuta è limpida ed omogenea.

IMPIEGHI

CX MAXIFLOT GEL viene utilizzata nei processi di chiarifica mediante flottazione di mosti d'uva e succhi di frutta. Il flocculo idrofobo che si forma ha la caratteristica di legarsi in maniera agevole al gas utilizzato nei processi di separazione mediante flottazione.

Per l'utilizzo di CX MAXIFLOT GEL, attenersi alle norme di legge vigenti in materia.

MODALITÀ D'USO

Disciogliere CX MAXIFLOT GEL in 10 parti di acqua a 40 – 45 °C se aggiunta immediatamente alla massa da trattare, altrimenti disciogliere in 50 parti di acqua per evitare la formazione di gel. La conservabilità della soluzione è limitata (consumare entro un giorno), ma può essere aumentata aggiungendovi anidride solforosa (0.5 g/L) ed acidificando con acido tartarico (0.5% del volume della soluzione).

DOSI

Utilizzare da 2 a 10 g/hL su mosti di uve bianche da chiarificare mediante flottazione; aumentare il dosaggio su mosti di uve rosse e prodotti più difficili da chiarificare.

Si consigliano test preventivi in laboratorio per determinare la dose ottimale di impiego, in rapporto agli altri chiarificanti.

PACKAGING

CX MAXIFLOT GEL è disponibile in sacchi da 25 kg

CONSERVAZIONE

Conservare CX MAXIFLOT GEL in luogo fresco ed asciutto. richiudere accuratamente le confezioni dopo l'uso.

PERICOLOSITÀ

In base alla normativa europea vigente, il prodotto è classificato: non pericoloso

SCHEDA TECNICA DEL: 11.01.2021